



# AOP PETIT CHABLIS

Domaine Vincent Dampf



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo calcaire

Vinification: Après un pressurage lent à l'aide d'un pressoir pneumatique, nous effectuons un débourage statique à froid pendant environ 12h. La fermentation alcoolique de fait en cuve inox thermo-régulée avec des levures sélectionnées et sans enzymage.

Par la suite, nous faisons faire la fermentation malo-lactique à notre Petit Chablis afin de baisser l'acidité et de le stabiliser. Il est ensuite élevé sur lies en cuve inox pendant 6 mois afin de conserver toute la fraîcheur de son cépage, le Chardonnay. Après un collage (bentonite et colle de poisson) et une filtration kieselguhr, nous effectuons un passage au froid avant la mise en bouteilles.

L'ensemble du processus se passe donc dans nos caves

Titre alcoométrique : 13% Vol.

## Dégustation :

Notre Petit Chablis possède une attaque franche due à la jeunesse des vignes. Il a un beau fruité avec un petit côté acidulé propre à l'appellation.

C'est un vin harmonieux et ben équilibré. Une bonne entrée en matière des vins de notre domaine.

## Conseil pour la dégustation :

Facile à déguster, il ira à merveille pour l'apéritif mais conviendra très bien avec des charcuteries, des escargots ou bien encore le fameux jambon persillé.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans